

Semi-refined carrageenan-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2013

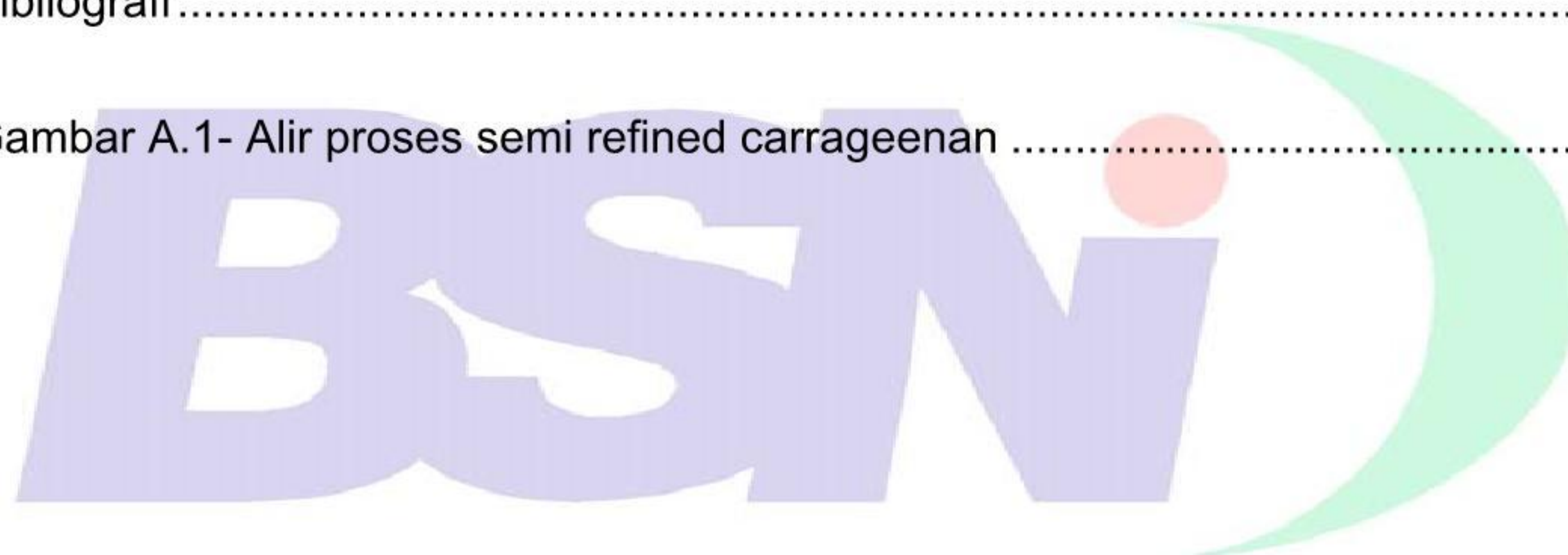
Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses <i>semi-refined carrageenan</i>	5
Bibliografi	6
Gambar A.1- Alir proses semi refined carrageenan	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas *semi-refined carrageenan* yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 14 Juli 2010. di Jakarta Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
- 4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
- 7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI

***Semi-refined carrageenan* - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan**

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan *semi-refined carrageenan*.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 7688.2:2013, *Semi-refined carrageenan* - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku *semi-refined carrageenan* sesuai SNI 7688.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Alkali

Alkali yang digunakan sesuai dengan ketentuan didalam Kodeks Makanan Indonesia dan revisinya

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pemotong;
- b) alat penepung;
- c) alat pengaduk;
- d) alat pengemas;
- e) alat pengering;

- f) alat perebus;
- g) bak pencucian;
- h) keranjang;

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan *semi-refined carrageenan* mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku *semi refined carrageenan*
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutunya. kemudian ditangani secara cermat dan saniter.

6.1.4 Bahan penolong

- a) Potensi bahaya: jenis dan kadar tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan penolong dengan jenis dan kadar yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- c) Petunjuk: bahan penolong yang diterima pada unit pengolahan, diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

6.2 Pembersihan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut kering yang bersih
- c) Petunjuk: rumput laut kering dimasukkan ke dalam keranjang dan diayak secara cermat dan saniter.

6.3 Perlakuan alkali

- a) Potensi bahaya: mutu produk tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- a) Tujuan: mendapatkan produk sesuai spesifikasi.
- b) Petunjuk: rumput laut kering direbus dalam larutan alkali 8 % - 12 % pada suhu 80 °C – 90 °C selama 2 jam – 3 jam.

6.4 Pencucian

- a) Potensi bahaya: mutu rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali dicuci dengan air bersih sampai pH air mendekati netral.

6.5 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali dengan tingkat kekeringan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali dikeringkan dan diverifikasi sehingga sesuai spesifikasi.

6.6 Pemotongan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi serpihan logam karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali yang bebas dari kontaminan dan mempermudah proses penepungan.
- c) Petunjuk: rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali dipotong dengan ukuran sesuai spesifikasi dan dilewatkan pendeteksi logam secara cermat dan saniter.

6.7 Penepungan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene, kemunduran mutu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan tepung *semi refined carrageenan* dengan mutu sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: potongan rumput laut yang telah mengalami perlakuan alkali ditepung dengan menggunakan alat penepung dengan ukuran *mesh* sesuai spesifikasi dan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.8 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan *semi refined carrageenan* yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.

- c) Petunjuk: *semi refined carrageenan* dimasukkan ke dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cermat, dan saniter.

6.9 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan .
- c) Petunjuk: *semi refined carrageenan* disimpan dalam ruangan yang kering, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk seperti kelembaban, serangga dan binatang pengerat lainnya.

6.10 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene dan kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan *semi refined carrageenan* yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: *semi refined carrageenan* yang telah dikemas dimuat dalam kondisi saniter dan higienis dan dimuat dalam alat transportasi yang terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk *semi refined carrageenan* harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk rumput laut kering.

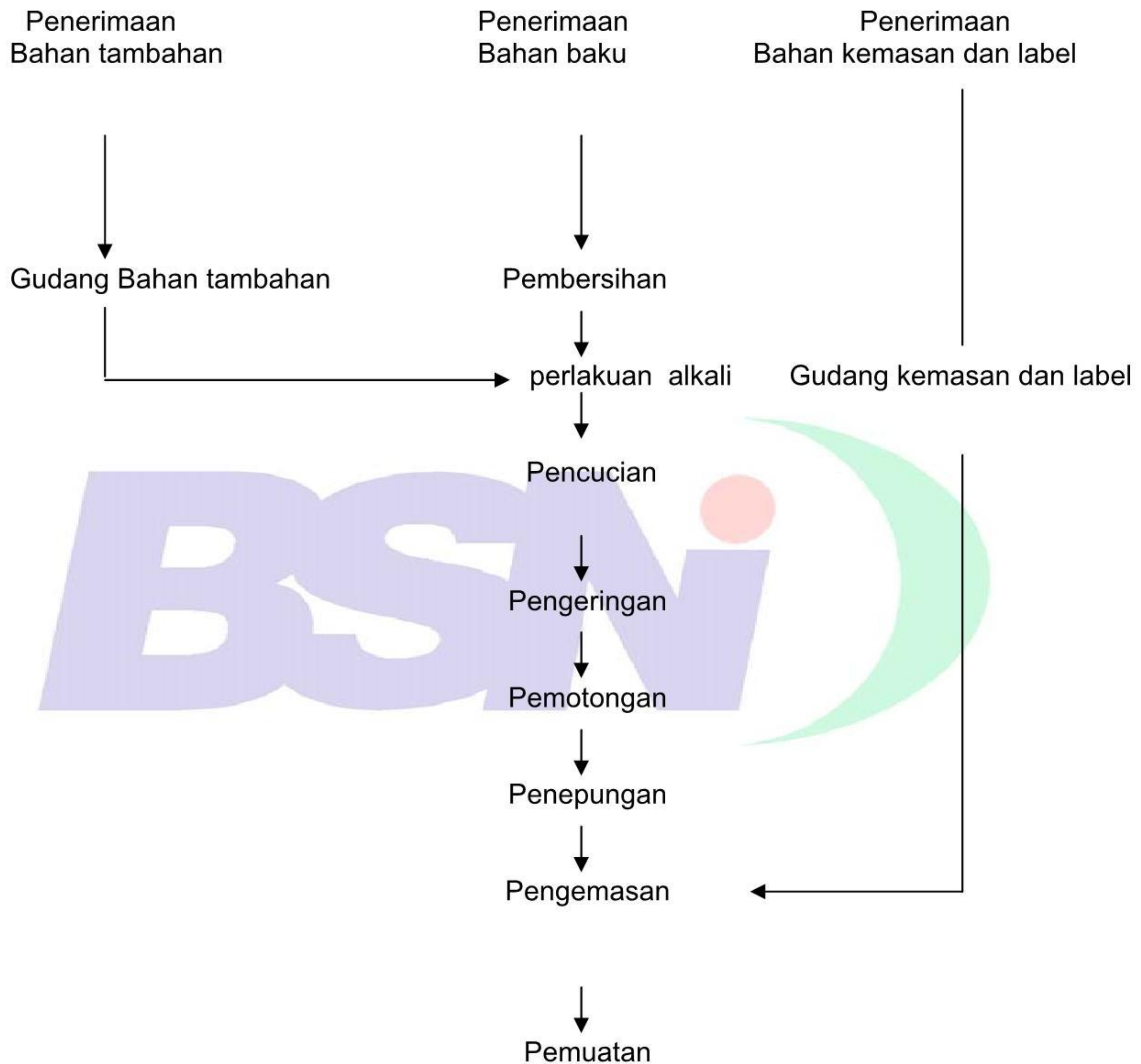
7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk *semi refined carrageenan* yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(informatif)**Diagram alir proses *semi-refined carrageenan*****Gambar A.1- Alir proses *semi refined carrageenan***

Bibliografi

Comission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

Kepmenkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum

